BOLO DE LEITE EM PÓ COM RECHEIO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de leite em pó

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Margarina e farinha de trigo para untar

2 xícaras (chá) de leite em pó

Recheio de Leite em Pó:1 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 caixa de creme de leite (100g)

Recheio de Creme de Avelã:1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de creme de avelã

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 caixa de creme de leite (100g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar fofo

Alterne o leite, a água, o leite em pó e a farinha, batendo sempre

Adicione o fermento e bata somente para misturar

Acrescente as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher

Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar e firmar

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme

Corte o bolo em 3 partes iguais na horizontal e reserve

Para o recheio de leite em pó, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e soltar do fundo da panela

Desligue e deixe esfriar

Para o recheio de creme de avelã, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e soltar do fundo da panela

Desligue e deixe esfriar

Para a montagem, em uma travessa, faça uma camada de bolo, espalhe o recheio de leite Ninho por cima e cubra com outra parte de bolo

Espalhe o recheio de creme de avelã por cima e cubra com a última parte do bolo

Leve à geladeira por 2 horas

Retire, corte em quadrados e passe pelo leite em pó

Embrulhe, um a um, em pedaços de papel

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6618-bolo-de-leite-em-po-com-recheio-de-creme-de-avela.html